

## OTRAS AVES

# El "foie-gras", de la granja al plato

Nuria Fontova (\*)

Hoy en día, en que los consumidores parecen estar algo cansados de los productos avícolas tradicionales, la industria avícola se abre paso y busca nuevos clientes ampliando sus puntos de mira y tratando de ofrecer nuevos alicientes a los mismos.

Entre el amplio abanico de productos avícolas, uno de los más importantes, conocido y explotado desde hace ya tiempo, sobre todo en Francia, lo constituyen las ocas y patos destinados a la producción de "foie-gras" y de otros productos derivados de ellos, como los sabrosos "confits", los diferentes tipos de "foies", "patés" y "mousses", los magrets de pato, etc. Aunque este tipo de producción se realiza también en Hungría, otros países del Este europeo y sobre todo en Israel, quizás sea el país vecino el que ha alcanzado una mayor notoriedad en este sector, gozando sus productos de merecida fama, tanto desde el punto de vista de la calidad como del gastronómico, siendo muy apreciados por los amantes del buen comer.

En líneas generales, para conseguir el "foie-gras" se utilizan tres tipos de aves: la oca, el pato mudo o "Barberie" y el pato mular o "Moultard" -sólo machos-. Estas aves, al llegar a una edad determinada, que suele ser entre las 11-13 semanas para los patos y las 15-20 para las ocas, se someten a una alimentación forzada o "embuchado", que suele durar entre 15 y 20 días.

El embuchado puede realizarse manualmente o a máquina, efectuándose dos

veces al día en el caso de los patos y tres en el de las ocas, siendo lo habitual el usar una mezcla de maíz cocido, con 5 a 10 g de sal por kilo de maíz y añadiéndole, una vez escurrido, de 20 a 30 g de grasa. La cantidad total de maíz ingerida por el ave tras el embuchado oscila entre 9-12 kilos para los patos y 15-20 para las ocas, con lo que el animal habrá adquirido un peso considerable y su hígado pesará el 10 % del total del ave.

Llegado este momento se sacrifican las aves y se extraen sus hígados, que pasan

más ricos en este sector, asistiendo a un típico mercado de ocas y patos en la pequeña población de Gimont, situada a unos 40 kilómetros al oeste de Toulouse, que es uno de los principales puntos de venta de este producto.

El viaje es ya de por sí todo un placer, puesto que se atraviesa una rica región agrícola, salpimentada de verdes campos, pequeñas granjas familiares, palomares, y ruinas de castillos de los antiguos cátaros, uno de cuyos centros principales radicaba en Toulouse y que per-



Vista General del mercado de Gimont.

a convertirse en objeto de una apreciada oferta gastronómica.

Para ver y conocer mejor cómo se realiza "in situ" la comercialización de estos productos, nos desplazamos, a finales del pasado mes de febrero, a la región del Tarn y Garonne, en Francia, una de las

manecieron en esta región durante dos o tres siglos.

### Un mercado específico

El mercado de Gimont aglutina a toda esta serie de criadores esparcidos por la

(\*) Dirección de la autora:  
Plana del Paraíso, 12.  
08350 Arenys de Mar (Barcelona).



región, que tienen allí la ocasión de exponer y vender sus productos. Se realiza dos días por semana -miércoles y domingos por la mañana- y durante un período de tiempo que va desde primeros de noviembre a finales de marzo. Se abre puntualmente a las diez de la mañana, debiendo los compradores guardar turno pacientemente fuera hasta que suena una campana y todo el mundo entra precipitadamente. Se trata de un recinto cerrado, en cuyo interior se hallan largas hileras de mesas donde se exponen las canales de patos y ocas, con mayoría de éstas, con los criadores-vendedores al lado y los hígados extraídos expuestos aparte, ordenadamente alineados dentro de las cajas de plástico. Las canales se venden sin eviscerar, a excepción del hígado, aunque también hay las que se presentan con el hígado dentro, variando entonces el precio de venta. Asimismo se podían adquirir también patos eviscerados, preparados ya para cocinar.

El día de la visita estimamos en casi un millar el número de animales expuestos para su venta. Esta se realiza en el acto, directamente del comprador al vendedor, sin intermediarios de ninguna clase y pagándose la compra de inmediato. Los animales son pesados en presencia del comprador y, en el mismo recinto, se halla a disposición del cliente que lo desee un servicio gratuito de despique de las aves.

Los precios en la fecha de nuestra visita a fines del pasado febrero, eran los siguientes:

Hígado de oca ---- 312 FF/Kg  
 -unas 7.800 ptas/kg-

Hígado de pato --- 185 FF/Kg  
 -unas 4.600 ptas/kg-

Canal de pato  
 -sin el hígado- --- 13 FF/Kg  
 -unas 325 ptas/kg-

Los pesos de los hígados oscilaban entre 400-600 g los de pato y entre 700 y 1.000 g los de oca. Las canales de pato pesaban unos 4 kilos, por término medio. Hablando con algunos de los criadores nos dijeron que suelen utilizar patos "Moulard", que es un híbrido de hembra de raza



*Un detalle del mercado, con canales de ocas, sin sus hígados, y éstos en las cajas del fondo.*

Pekín y macho mudo y que el período de embuchado es de 13 a 15 días. El embuchado lo realizan sólo con maíz cocido, administrándose 2 veces al día y algunos de ellos nos dijeron que utilizaban sólo maíz blanco, puesto que el amarillo daría al hígado un color demasiado intenso. Cuando su producción es importante, llevan también sus productos a otros mercados de la misma índole que el de Gimont, como por ejemplo al de la cercana población de Samatán.

Las canales de los patos y ocas sometidos a embuchado no son aptas para asar, ya que su carne sería demasiado grasa y dura, por lo que se usan para realizar los succulentos "confits", aprovechándose para ello las patas, alas e incluso las mollejas.

Los "magrets" se extraen aparte y se pueden curar para obtener el delicioso "jamón" de pato, o se pueden cocinar a la manera tradicional. Como podemos ver, del pato se aprovecha todo, ya que incluso con los corazones se preparan ensaladas y "brochettes", las carcasas se usan para substanciosos caldos y la grasa para cocinar y dar sabor. En Francia se hace también con ella las "fillettes", una especie de chicharrones muy apreciados. Nosotros tuvimos la suerte de contar en nuestra visita con la compañía de Mme. Jacqueline Cabanes, vecina de Beaumont

de Lomagne, pueblo cercano a Gimont, quien además de prestarse gentilmente a acompañarnos al mercado, ponernos en contacto con la gente de allá, hacernos de intermediaria y asesora en nuestras compras de "foie-gras" y pato, se brindó a hacernos una demostración en su casa de cómo se preparaba el "foie micuit" - medio cocinado- y los "confits" de los que, como es costumbre entre las amas de casa de la región, suele hacer acopio durante la temporada para disponer de ellos durante todo el año.

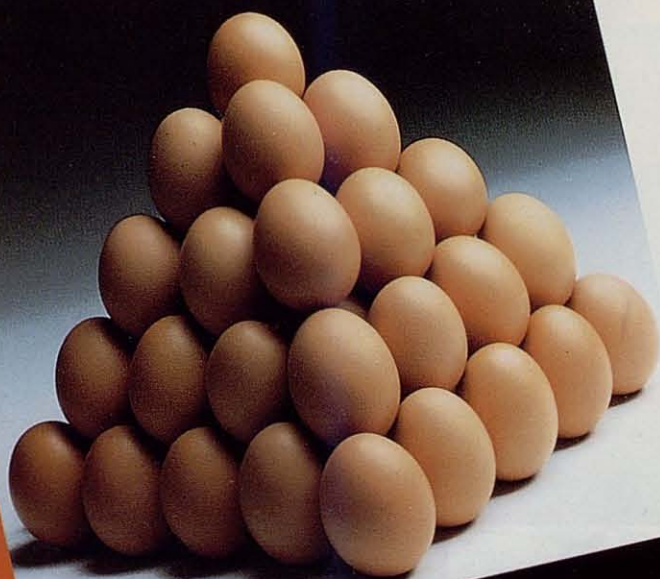
### La preparación del "foie-gras"

Transcribimos pues a continuación la manera de preparar el "foie" según la demostración que nos hizo Mme. Cabanes.

Se sacan con cuidado del hígado los restos de vesícula biliar que hayan podido quedar y las pequeñas manchas verdes que ésta produce, ya que el dejarlas conferiría un sabor amargo al "foie-gras". Se separan los dos lóbulos hepáticos y se secan muy bien con un trapo limpio, sazonándose con sal y pimienta, -más sal que pimienta-, aunque con cuidado de no pasarse. Se introduce el hígado, ya condimentado, en un bote de cristal que pueda cerrarse herméticamente y al que se le habrá puesto la goma nueva, cuidando que esté muy limpio y también los bordes, para evitar que cualquier granito de sal u otra sustancia que pudiera haber quedado en ellos impida que quedara herméticamente cerrado. Se debe procurar que el tamaño del bote sea proporcionado al del hígado, ya que es mejor que éste quede presionado dentro del mismo,







*¿Calidad de cascara?  
¿Buen tamaño del huevo?  
Solo, ISABROWN hace los dos.*

CASAS BLANCAS

Apartado de Correos, 25  
26200 Haro  
tel. (941) 33 80 03  
fax (941) 33 80 01

COREN

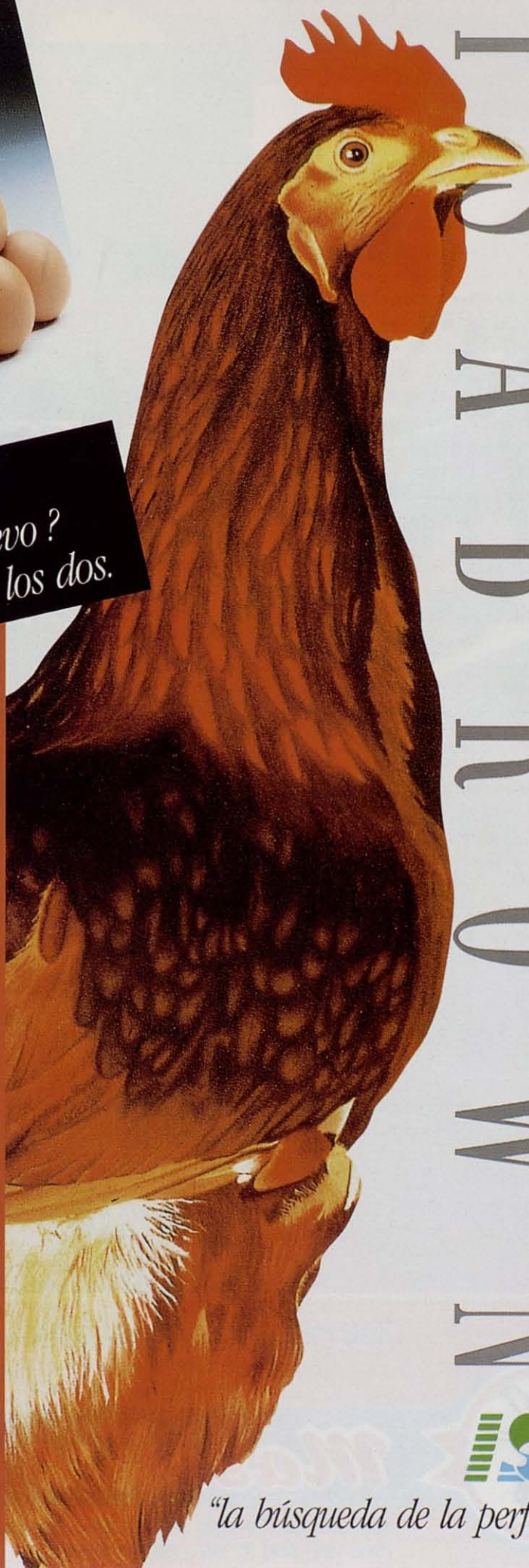
Apartado de Correos, 106  
32080 Orense  
tel. (988) 37 71 00  
fax (988) 37 26 08

GRANJA ELORZ S.A.

Apartado de Correos, 1241  
31080 Pamplona  
tel. (948) 23 12 93/23 20 71  
fax (948) 23 10 25

INCUSELEC

Apartado de Correos, 237  
08720 Vilafranca del Penedes  
tel. (93) 897 01 26  
fax (93) 897 05 31



I  
S  
A  
B  
R  
O  
W  
N



*"la búsqueda de la perfección"*



# La calidad incrementa beneficios

UAB  
Unión Agraria de Barcelona



- Batería para Ponedoras
- Batería para Pollitos



Vista superior de una jaula de recría de pollitos. Altura ajustable para los bebederos automáticos de chupete y para los comederos.



Equipo de accionamiento de una batería para ponedoras con limpieza automática por cinta. Las jaulas FARMER-AUTOMATIC se suministran de 2 a 6 pisos incluyendo sistemas automáticos para la alimentación, bebida, recolección de huevos y limpieza.

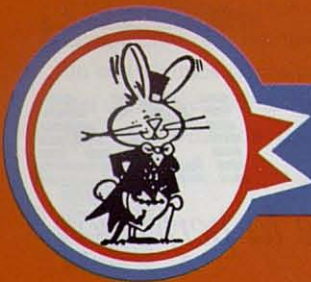


Vista frontal de una batería de ponedoras con puertas horizontales de plástico, bebederos de chupete de acero inoxidable y con tacita para eliminar la humedad producida por goteos, reduciendo la producción de amoníaco.



Producimos también jaulas con  
secado automático **TOTAL**  
de la gallinaza

AGENTE EXCLUSIVO PARA ESPAÑA



**Masalles Comercial, s.a.**

Balmes, 25. Tel (93) 580 41 93 - Apartado de Correos, 63  
Fax: (93) 580 97 55 - 08291 RIPOLLET (Barcelona)





*Sazonando los hígados de pato.*

pudiendo añadirse, si hace falta, un pedazo más para acabar de llenarlo.

Se introduce el bote en una cazuela, con agua tibia que lo cubra completamente, y se lleva a ebullición, dejándolo durante 35 minutos, sin parar, contando a partir del momento en que el agua empieza a hervir. Transcurrido este tiempo se apaga el fuego y se deja el bote dentro de la cazuela hasta que el agua se enfríe completamente. Una vez el agua esté fría se saca de la cazuela y ya está listo, debiéndose mantener el bote cerrado hasta el momento en que se vaya a consumir, siendo mejor dejar pasar algún tiempo. Cuando se quiera ya sacarlo del bote, se introduce éste un instante en una cazuela con un poco de agua caliente, se abre y se pasa un cuchillo por los lados para desprender la grasa que se habrá formado. Se puede consumir con tostadas, ensaladas, tibio, etc.

En caso de que se hiervan varios botes de una vez, conviene envolverlos con un trapo para evitar que se resquebrajen al chocar unos con otros.

En cuanto a los "confits", el proceso es muy parecido, puesto que se introducen también las porciones de ave, ya sazonadas con sal y pimienta, en botes herméticos, muy limpios y con la goma nueva. Los trozos se dejan provistos de su grasa, pudiendo añadir si se desea algo más de grasa del mismo animal, y en este caso, es mejor que no estén demasiado apretados dentro del bote, pues al enfriarse la grasa se solidifica y necesita mayor espacio.

Una vez cerrados herméticamente, se introducen también los botes en una cazuela con agua templada, que los cubra, y se dejan hervir durante tres horas. Pasado este tiempo se apaga el fuego, se dejan enfriar asimismo dentro del agua, se sacan cuanto ésta esté ya fría y ya se pueden

Cabanes sus sabias enseñanzas en la elaboración de estos productos.

No hay que decir que con estos pedazos de oca o de pato pueden cocinarse sabrosos platos, integrándose con otros ingredientes, como con el famoso "cassoulet" provenzal.

Como puede verse, la cría del pato y de la oca para obtención del "foie-gras" es una industria rentable, que está ya asentándose en España, sobre todo en Cataluña y en el País Vasco, donde se obtienen excelentes productos que nada tienen que envidiar a los franceses. Se prevé que este tipo de explotación seguirá expandiéndose en nuestro país, perfeccionándose cada vez más los métodos de cría y elaboración de productos, pero sin duda alguna, estamos todavía muy lejos de poder emular la del vecino país, y llegar a conseguir tener unos mercados rurales, como el de Gimont, de cuya visita tan buen recuerdo guardamos. □



*Introduciendo, con algo de presión, un hígado en un bote de vidrio.*

guardar el tiempo que se quiera antes de consumirlos. Nosotros lo hicimos siguiendo estas instrucciones y podemos dar fe de que el resultado es un producto delicioso, capaz de satisfacer a los "gourmets" más exigentes, por lo que desde aquí agradecemos de Mme.